

## Programmazione didattica di sala

### Classe 4<sup>a</sup> – Art. Enogastronomia

con riferimento al libro di testo “Sala e vendita. Corso avanzato” Edizioni Calderini

La scansione delle unità proposte si discosta leggermente da quanto suggerito dalla scheda disciplinare ministeriale, per rendere più omogeneo il percorso complessivo: alcuni contenuti del 5° anno sono stati anticipati al 4° anno e viceversa (in particolare è stato anticipato tutto ciò che concerne i prodotti alimentari, mentre viene posticipato tutto ciò che concerne il menu).

Tali cambiamenti sono consentiti, come esplicitato nelle Linee guida: “In una prospettiva curricolare che vede il secondo biennio e il quinto anno come un percorso unitario di costruzione e consolidamento delle competenze di profilo, è possibile anticipare al secondo biennio alcuni risultati di apprendimento di filiera solitamente riferiti alle quinte classi...”.

#### Percorso complessivo

| Moduli                             | Unità   | Competenze   |
|------------------------------------|---|--|
| M. 1 – Tecniche di sala            | U. 1 – Le tecniche di base di sala                        | <ul style="list-style-type: none"><li>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti gastronomici</li><li>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</li></ul>   |
|                                    | U. 2 – La cucina di sala                                  | <ul style="list-style-type: none"><li>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti gastronomici</li><li>Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico e gastronomico</li></ul>  |
| M. 2 - Le bevande e il food al bar | U. 1 – I prodotti alcolici e la birra                     | <ul style="list-style-type: none"><li>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</li></ul>   |
|                                    | U. 2 – Preparazioni del bar: bevande, cocktail, food      | <ul style="list-style-type: none"><li>Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici</li><li>Attuare strategie di pianificazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi</li><li>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio</li></ul> |
| M. 3 – Enologia 1° livello         | U. 1 – Dall'uva al vino                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>Controllare e utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</li><li>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</li><li>Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione conservazione e presentazione dei prodotti gastronomici</li></ul>     |
|                                    | U. 2 – Tecnica di degustazione e di abbinamento cibo-vino | <ul style="list-style-type: none"><li>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera, intervenendo nella trasformazione dei prodotti enogastronomici</li><li>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</li></ul>   |

#### Legenda

**PECUP** = Profilo Educativo Culturale e Professionale – Istituti Professionali

**SV/2 cucina** = Sala e vendita. Corso avanzato – settore cucina

**Aula digitale SV/2** = Aula digitale collegata al libro “Sala e vendita. Corso avanzato”



## MODULO 1 – TECNICHE DI SALA

### Unità 1 – Le tecniche di base di sala

| Competenze tecnico-professionali   | Principali competenze collegate (PECUP)  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti gastronomici</li><li>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità</li><li>Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo</li></ul> |

| Abilità  | Conoscenze   |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>Simulare la gestione di un'azienda ristorativa, con riferimento alle risorse umane</li><li>Rispettare le buone pratiche igieniche e di pulizia del laboratorio</li><li>Eseguire le principali tecniche di base nella predisposizione della sala</li><li>Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>L'organizzazione del lavoro</li><li>Igiene professionale e pulizia della sala</li><li>Tecniche di base di sala: la mise en place della sala e del coperto, il trasporto di utensili e vivande, l'uso delle clips e lo sbarazzo</li><li>Gli stili di servizio</li></ul> |

| Strumenti          | Riferimenti  |
|--------------------|--|
| SV/2 cucina        | pp. 15-23  |
| Aula digitale SV/2 | Modulo 1 (in parte) – Approfondimenti, Letture, Video, Verifica, In Rete |

### Unità 2 – La cucina di sala

| Competenze tecnico-professionali  | Principali competenze collegate (PECUP)  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti gastronomici</li><li>Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico e gastronomico</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità</li><li>Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio</li></ul> |

| Abilità   | Conoscenze   |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>Eseguire piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert, per flambé di prestigio</li><li>Elaborare proposte di cucina alla lampada</li><li>Utilizzare le tecniche di sala nel servizio dei prodotti enogastronomici</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>La cucina di sala</li><li>Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala.</li><li>Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia</li></ul> |

| Strumenti          | Riferimenti  |
|--------------------|--|
| SV/2 cucina        | pp. 24-35  |
| Aula digitale SV/2 | Modulo 1 (in parte) – Approfondimenti, Letture, Video, Verifica, In Rete |

## MODULO 2 – LE BEVANDE E IL FOOD AL BAR

### Unità 1 – I prodotti alcolici e la birra

| Competenze tecnico-professionali   | Principali competenze collegate (PECUP)  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio</li> </ul> |

| Abilità   | Conoscenze  |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Classificare le bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.</li> <li>Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative delle bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta</li> <li>Rispettare le Buone Pratiche di Lavorazione (GMP) inerenti l'igiene e la pulizia dell'ambiente</li> <li>Utilizzare le tecniche nel servizio delle bevande</li> <li>Classificare le birre in base all'utilizzo e alla modalità di produzione</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente</li> <li>Presa della comanda al bar</li> <li>Classificazione di bevande analcoliche, alcoliche e distillati</li> <li>La distillazione</li> <li>La classificazione delle birre</li> <li>La produzione e l'utilizzo delle birre</li> <li>Il servizio delle bevande</li> </ul> |

| Strumenti          | Riferimenti   |
|--------------------|---|
| SV/2 cucina        | pp. 71-81<br>pp. 64-69  |
| Aula digitale SV/2 | <b>Modulo 2 (in parte)</b> – Approfondimenti, Letture, Video, Verifica, In Rete |

### Unità 2 – Preparazioni del bar: bevande, cocktail, food

| Competenze tecnico-professionali   | Principali competenze collegate (PECUP)  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici</li> <li>Attuare strategie di pianificazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi</li> <li>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio</li> <li>Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo</li> </ul> |

| Abilità  | Conoscenze   |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Classificare i cocktail</li> <li>Proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione e di decorazione</li> <li>Rispettare le Buone Pratiche di Lavorazione (GMP) inerenti l'igiene e la pulizia dell'ambiente</li> <li>Interagire con la clientela nella realizzazione del servizio</li> <li>Realizzare prodotti food per il bar</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente</li> <li>Preparazione delle bevande analcoliche e servizio</li> <li>Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail</li> <li>I cocktail internazionali</li> <li>Offerta di prodotti food al bar</li> </ul> |

| Strumenti          | Riferimenti   |
|--------------------|---|
| SV/2 cucina        | pp. 58-63<br>pp. 82-90<br>pp. 94-97   |
| Aula digitale SV/2 | <b>Modulo 2 (in parte)</b> – Approfondimenti, Letture, Video, Verifica, In Rete |

## MODULO 3 – ENOLOGIA 1° LIVELLO

### Unità 1 – Dall'uva al vino

| Competenze tecnico-professionali   | Principali competenze collegate (PECUP)   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Controllare e utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</li> <li>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</li> <li>Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione conservazione e presentazione dei prodotti gastronomici</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture, demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</li> </ul> |

| Abilità  | Conoscenze  |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Distinguere le differenti tecniche di vinificazione</li> <li>Utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini</li> <li>Classificare il vino in base alle sue caratteristiche organolettiche e merceologiche, al suo utilizzo e alle modalità di produzione</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Principi di enologia</li> <li>Nozioni sulla vita e sulle tecniche di cantina</li> <li>Modalità di produzione dei vini</li> <li>Classificazione del vino</li> </ul> |

| Strumenti                 | Riferimenti   |
|---------------------------|---|
| <b>SV/2 cucina</b>        | pp. 100-122   |
| <b>Aula digitale SV/2</b> | <b>Modulo 3 (in parte)</b> – Approfondimenti, Letture, Video, Verifica, In Rete |

### Unità 2 – Tecnica di degustazione e di abbinamento cibo-vino

| Competenze tecnico-professionali  | Principali competenze collegate (PECUP)  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera, intervenendo nella trasformazione dei prodotti enogastronomici</li> <li>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</li> <li>Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio</li> </ul> |

| Abilità  | Conoscenze   |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative dei vini mediante le tecniche di degustazione</li> <li>Descrivere le caratteristiche usando la terminologia corretta</li> <li>Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Metodi di analisi organolettica del vino</li> <li>Esame visivo e olfattivo del vino</li> <li>Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande</li> <li>La successione dei vini nel menu</li> </ul> |

| Strumenti                 | Riferimenti   |
|---------------------------|---|
| <b>SV/2 cucina</b>        | pp. 163-176<br>pp. 185-194  |
| <b>Aula digitale SV/2</b> | <b>Modulo 3 (in parte)</b> – Approfondimenti, Letture, Video, Verifica, In Rete |